

Découvrez votre nouvel extranet, pour tout connaître de la restauration de vos enfants



LES MENUS
Consultez les menus jusqu'à un mois à l'avance, imprimez les directement.



LES ANIMATIONS
Le calendrier et le détail des animations tout au long de l'année



LE FIL ACTU
Toute l'actualité de votre restaurant en temps réel sur votre portail.



TOUTE L'INFO
Fiches sur nos produits, dossiers conso, suggestions de menus du soir...



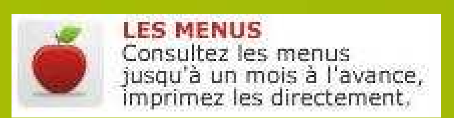
LES "WIDGETS"
Météo, l'actualité et bien plus encore...



LE LIVRET D'ACCUEIL
Télécharger ici toutes les informations spécifiques de la cantine de vos enfants

Sogeres RESTAURATEUR

Consulter



Vous avez accès aux menus de vos enfants

LES PRESTATIONS — Menus de vos enfants

Sélectionnez la semaine de votre choix 18/11/10

DUBOIS Valentine
Ecole Charles Perrault

DUBOIS Thomas
Ecole A.FRANCE

Lundi 15 novembre
Mardi 16 novembre

Menu du Mardi 16 novembre

ENTRÉE
Crêpe au fromage

PLAT
Boeuf charolais bourguignon

GARNITURE
Haricots verts AGB

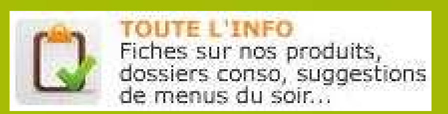
PRODUIT LAITIER
Saint Nectaire AOC
Fromage coeur cendré

DESSERT
Fruit annuel
au choix

Menu de la semaine | Menu du mois

Sogeres
RESTAURATEUR

Consulter



Des informations sur les produits servis à vos enfants

RESTAURATION Les fiches produits

Fromages
Camembert

Découvrez nos fiches pratiques pour apprendre l'essentiel sur l'origine, la traçabilité, les qualités nutritionnelles de nos produits et de nos recettes.

VISIONNER

Toutes nos fiches produits

Groupes Aliments... | Entrée

- Artichaut
- Avocat
- Betterave rouge
- Betteraves rouges c
- Boulgour
- Brocolis en vinaigret

Rechercher OK

Fiche produit

Fruit
Avocat

LE PRODUIT

L'avocat est le fruit de l'avocatier. C'est un arbre fruitier originaire d'Amérique Centrale. Il fut rapporté en Europe par Cortez à qui les Aztèques en avaient fait cadeau.
Il existe plus d'une dizaine de variétés dont deux sont très consommées en France :
La Fuerte : de la forme d'une poire, à la peau fine et brillante.
La Hass : à la peau noire et rugueuse.
Les petites fleurs vertes se transforment en fruit charnu entre juillet et octobre.

SON UTILISATION CULINAIRE

Il est préférable de le déguster sans ajout de matières grasses mais tout simplement avec du jus de citron, du sel et du poivre.
Coupé en deux et dénoyauté, vous pouvez le garnir de crevettes roses ou de chair de crabe.
Pour une entrée raffinée et riche en acides gras essentiels, servez-le en lamelles avec du saumon frais légèrement poêlé.

SON INTERET NUTRITIONNEL

Ce fruit diffère des autres par sa richesse en lipides : 22 fois plus gras. C'est une excellente source d'acides gras insaturés (bons pour le système cardiovasculaire), mais aussi de protéines, vitamine C (tonus et concentration), provitamine A (protection de la peau) et vitamine E (antioxydant).
C'est une recharge de potassium, de magnésium et de fer.
Il reste particulièrement digeste et bien supporté par les intestins fragiles des plus jeunes.

DECOUVREZ NOTRE RECETTE :

Bagels au saumon et à l'avocat

Imprimer Fermer

Sogeres RESTAURATEUR

Consulter



Des informations sur la restauration collective scolaire, la nutrition des enfants…

VIE PRATIQUE | Le saviez-vous ?

En savoir plus sur…

Le Lait

Qualités nutritionnelles, bienfaits, historique, anecdotes … apprenez en plus sur les produits et aliments de tous les jours, indispensables à l'alimentation à l'alimentation et au bon équilibre de vos enfants.

VISIONNER

Découvrez tous les thèmes

Thématiques… | Rechercher | OK

- Constipation et alimentation
- Déchiffrer une étiquette
- L'Alimentation des adolescents
- L'ESB
- L'alimentation du jeune sportif.
- La Circulaire de l'écolier du 28 juin
- Des féculents dans vos as
- L'Alimentation de 6 mois (le début de la diversifica
- L'Arrêté du 29 Septembre
- L'HACCP
- La Certification ISO
- La Traçabilité ascendante

Le saviez-vous?

En savoir plus sur…

Les Allergies et P.A.I.

Les allergies alimentaires sont des préoccupations pour les familles, les collectivités et les sociétés de restauration collective.

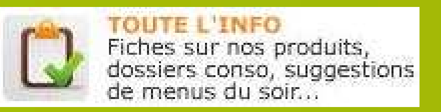
L'allergie est une réaction indésirable impliquant le système immunitaire.
Pour que l'allergie se déclare, il faut simultanément la présence de la protéine responsable (allergène) et un inividu dans un terrain propice. Les allergènes peuvent être inhalés (pollen), ingérés (aliments), injectés (piqûres) ou simplement touchés (produits cosmétiques, aliments).

Les risques causés par l'allergie peuvent être plus ou moins graves selon les allergènes et les personnes qui consomment les aliments.
Le choc anaphylactique est le plus dangereux des symptômes, il peut entraîner la mort.
Les symptômes les plus fréquemment observés sont la nausée, douleurs abdominales, rhinites, eczèma, urticaire, diarrhée, asthme, vomissements, syndrome oral.
Dans l'état actuel de nos connaissances, le seul traitement des allergies alimentaires passe par l'éviction de l'allergène.

Les allergènes majeurs sont : arachide, crustacés, lait, soja, oeufs, fruits à coque, céréales, moutarde, poisson, céleri.

Le P.A.I. : Protocole d'Accueil Individualisé
Votre restaurateur préconise le recours à des paniers repas préparés par les parents avec mise en

Imprimer | Fermer



Des idées de recettes à réaliser avec vos enfants

VIE PRATIQUE | Les recettes

Nos recettes…

Cake à la cannelle et au miel

VISIONNER

Découvrez toutes nos recettes

Toutes les composantes | Rechercher | OK

- Asperges gratinées
- Boulgour aux raisins et aux amandes
- Cake à la cannelle et au miel
- Chips de betteraves
- Clafoutis aux poires
- Compote de pommes et de framboises
- Bagels au saumon et
- Cake au chocolat
- Cake au citron et aux
- Chaussons aux pomr
- Clafoutis aux cerises
- Clafoutis aux pomme
- Concombre au yaour
- Crackers au fromage en faisselle

Idées Recette

Nos recettes…

Cake à la cannelle et au miel

INGREDIENTS

Pour la réalisation d'un cake :

- 200 g de sucre en poudre
- 220 g de beurre
- 180 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 120 g de poudre d'amandes
- 4 oeufs
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre

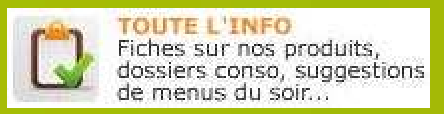
PROGRESSION

1. Faites fondre le beurre.
2. Séparez les blancs d'oeufs des jaunes.
3. Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4. Ajoutez le beurre fondu tiède à la préparation ainsi que la poudre d'amandes, la farine, la levure, le miel et la cannelle.
5. Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement au mélange.
6. Versez la préparation dans un moule à cake et faites cuire au four à 150°C (th.5) pendant 45 minutes.

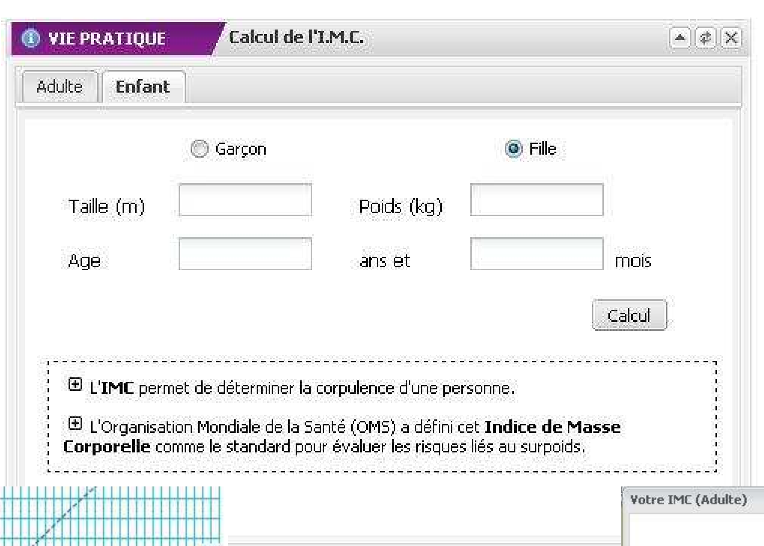
Imprimer | Fermer

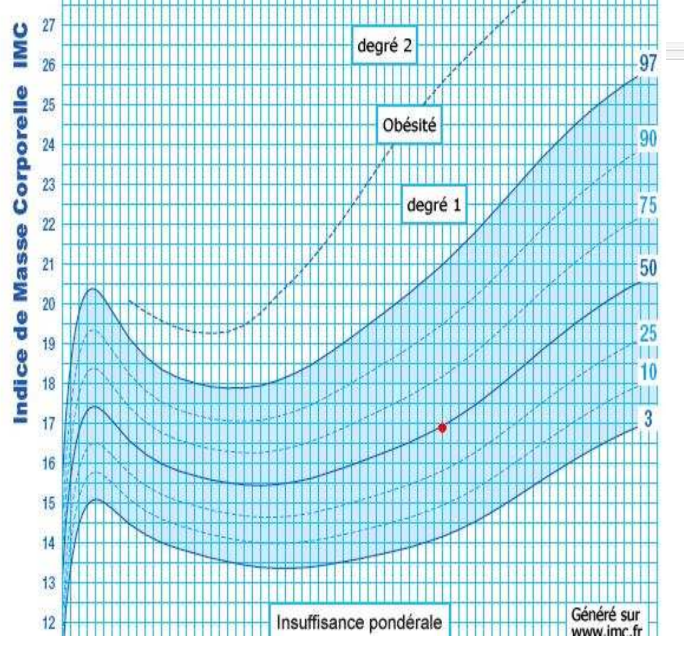


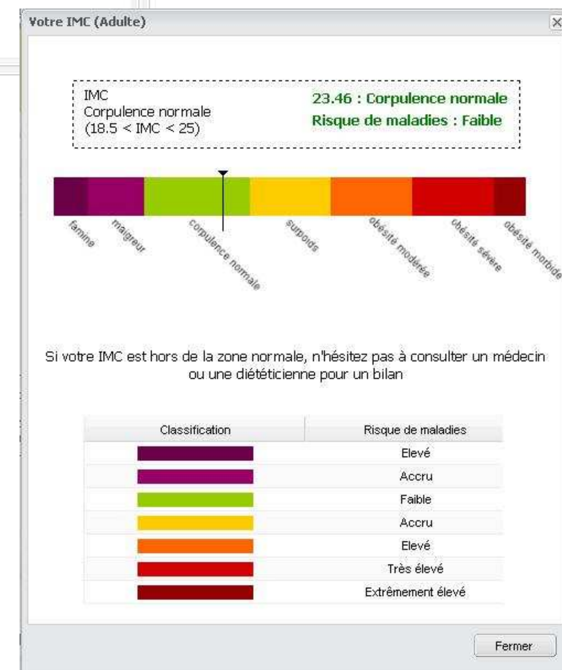
Consulter



Calculez l'Indice de Masse Corporelle de vos enfants et le vôtre









Vous inscrire

Vous pouvez accéder à des informations personnalisées et complémentaires en vous inscrivant

» cliquez sur S'inscrire et remplissez le formulaire suivant

Genre :
M.

Nom :

Prénom :

Email :

Veuillez resaisir votre adresse email :

Vos informations de connexion

Choisissez un login :

Choisissez un mot de passe :

Veuillez resaisir votre mot de passe :

☐ J'accepte les **conditions générales d'utilisation** du portail

Annuler | Envoyer



Vous pourrez ensuite vous connecter quand vous le souhaiterez en cliquant sur Se connecter



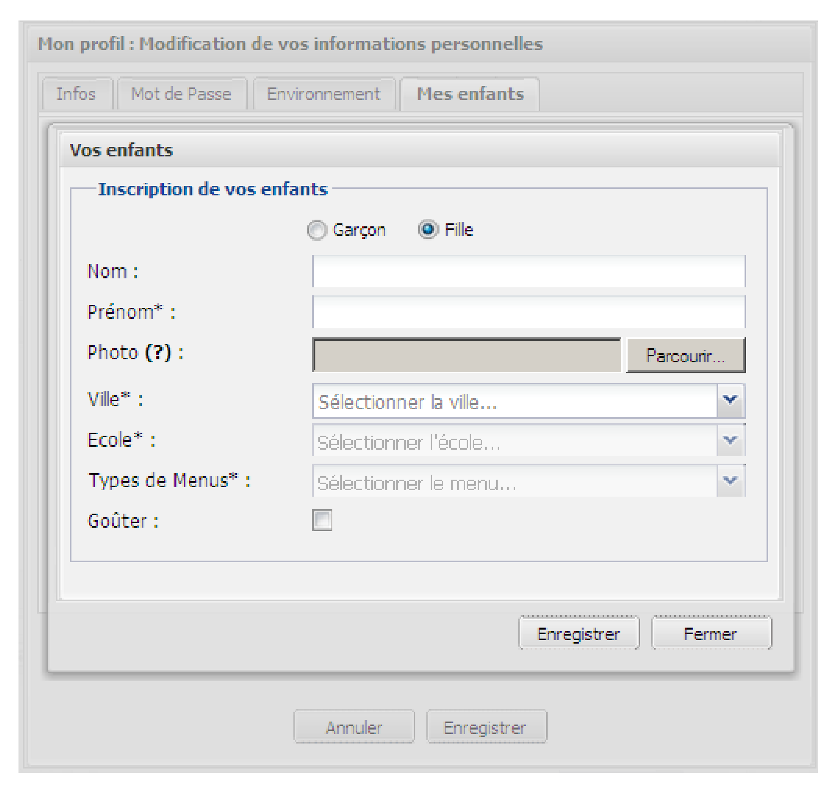
et en saisissant l'identifiant et mot de passe que vous avez choisis lors de votre inscription





Inscrivez vos enfants pour avoir accès à des informations personnalisées

Cliquez sur Mon profil puis sur Mes enfants



Inscrivez tous vos enfants servis par Sogeres, même s'ils sont scolarisés dans des villes ou des écoles différentes !



Consulter



Une fois connecté, vous pourrez découvrir également les animations réalisées dans les écoles de vos enfants

RESTAURATION Les Animations

Tout au long de l'année

Trois formes d'animations scolaires pour créer les bons mécanismes alimentaires et pour lutter contre l'obésité.

En donnant des repères et en incitant à manger varié et équilibré avec nos animations à la carte.

En partant à la découverte de nouveaux produits avec le village de la découverte. Et en ajoutant une note de plaisir avec la fête dans le restaurant avec nos 4 animations événementielles.

Découvrez toutes les animations

Abatilles primaire

A la déc ouverte des saveurs sud-américaines: L'ANANAS
Du 01/01/2011 au 28/02/2011

A la découverte des saveurs sud-américaines: La POMME DE TERRE
Du 01/03/2011 au 30/04/2011

A la découverte des saveurs sud-américaines: la TOMATE
Du 01/05/2011 au 30/06/2011

Animation

Les animations

Nos animations...

Cap sur le Mexique

La culture restauration s'acquiert très tôt chez Sogeres

L'équilibre nutritionnel est un point fort de l'Identité Culinaire© et les animations en milieu scolaire ont une dimension éducative experte chez Sogeres, parce que c'est une responsabilité naturelle de restaurateur et une exigence de plus en plus claire des Maires et des élus.

Parce que la variété est le secret d'une alimentation équilibrée, Sogeres propose aux enfants de vivre des expériences gustatives qui enrichissent leur culture alimentaire à travers 4 animations événementielles.

Une animation t'attend dans ton restaurant !

En 2011, La France se parera de vert, de blanc et de rouge pour célébrer le Mexique.

A cette occasion, Sogeres propose à ses convives de s'envoler vers ce pays gorgé de soleil où les pyramides héritées des civilisations mayas côtoient les plages paradisiaques de Cancun.

Dans l'assiette
Au sein de nos restaurants scolaires, nos jeunes convives découvriront des recettes inspirées de la culture culinaire mexicaine comme:

Salade de haricots blancs à la mexicaine (avec cumin et paprika)
Sauté de dinde sauce citron vert et tomate
Licuado de platano (dessert à base de banane , de cannelle et de vanille)

Imprimer | Fermer



Pour personnaliser votre environnement

Cliquez sur



Ajouter des modules

MES ENFANTS
RESTAURATION
VIE PRATIQUE

Les Animations
Les fiches produits
Menus de vos enfants
Calcul de l'I.M.C.
Le saviez-vous ?
Les recettes
Le livret d'accueil

LES ANIMATIONS

Nom du module :
Les Animations

Description :
Dates et descriptif des animations réalisées sur les restaurants scolaires de vos enfants

Ajouter Fermer

Sélectionnez le module qui vous intéresse et cliquez sur Ajouter



Déplacez les modules, créez vos onglets…

Mon portail

Bienvenue

Toute la restauration scolaire de votre enfant dans un seul et même espace ! Bienvenue sur votre Extranet

LES MENUS
Consultez les menus jusqu'à un mois à l'avance, imprimez les directement.

LES ANIMATIONS
Le calendrier et le détail des animations tout au long de l'année.

LE FIL ACTU
Toute l'actualité de votre restaurant en temps réel sur votre portail.

TOUTE L'INFO
Fiches sur nos produits, dossiers conso, suggestions de menus du soir…

LES "WIDGETS"
Météo, l'actualité et bien plus encore…

MODE D'EMPLOI
Cliquez ici pour tout savoir sur votre extranet

VIE PRATIQUE — Calcul de l'I.M.C.

Adulte | Enfant

Garçon — Fille

Taille (m) — Poids (kg)

Age — ans et — mois

Calcul

L'IMC permet de déterminer la corpulence d'une personne.

L'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) a défini cet **Indice de Masse Corporelle** comme le standard pour évaluer les risques liés au surpoids.

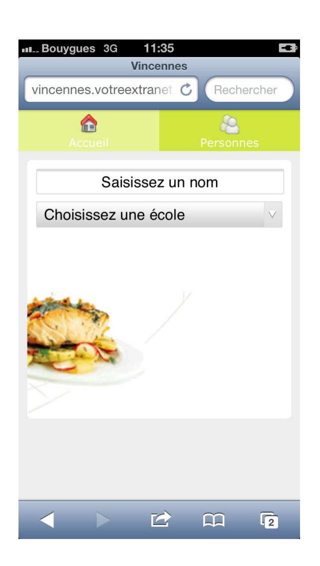
VIE PRATIQUE
Le saviez-vous ?

RESTAURATION — Les Animations

Tout au long de l'année

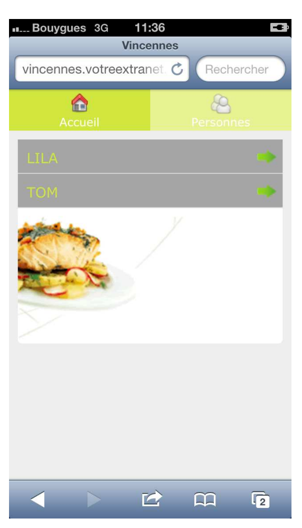
Trois formes d'animations scolaires pour créer les bons mécanismes alimentaires et pour lutter

Accéder aux menus de vos enfants sur Smartphone

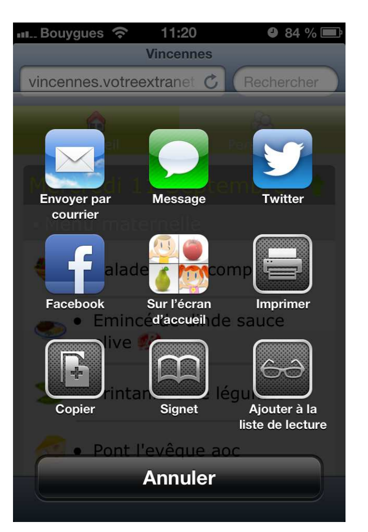


1 Aller à l'adresse du portail de votre ville : http://ville.votreextranet.fr/ Adresse sur laquelle vous êtes actuellement connecté.

2 Dans l'onglet « Personnes », Indiquez le prénom de votre enfant, son école, son type de menu (élémentaire ou maternelle)



3 Si vous avez plusieurs enfants scolarisés dans la même ville ou dans la même école (en maternelle et en primaire), vous pouvez enregistrer tous vos enfants pour accéder rapidement à leurs différents menus.



4 Enregistrez l'icône sur votre écran d'accueil



5 Accédez directement aux menus de votre enfant.



Pour toute information complémentaire, contactez

support.portail@sogeres.fr